



Lecture winter semester 2011/2012

Business Administration

by Prof. Dr. rer.nat. Dr. h.c. Ulrich Daldrup

# Business Plan

Sabrina Bier 996832

Stephanie Bier 996843

Angewandte Polymerwissenschaften

*„Salt and Pepper“ GmbH*

-Cookery courses for everybody!-



[1]

# Contents

- 1. Introduction..... 1**
- 2. The Business idea of „Salt and Pepper“ GmbH..... 1**
- 3. Market analysis ..... 3**
  - 3.1 Our competition..... 3
  - 3.2 The Location..... 4
- 4. Organization oft the company..... 7**
  - 4.1 Legal form of the organization..... 7
  - 4.2 Article of association..... 7
- 5. Time schedule to realize the company..... 9**
- 6. Calculations ..... 10**
  - 6.1 Investment calculation ..... 10
  - 6.2 Calcultion of consumption costs and labour costs ..... 13
  - 6.3 Total investing and financing ..... 16
  - 6.4 Calculation of self-costs ..... 17
  - 6.5 Calculation of turnover and cash-flow calculation ..... 17
  - 6.6 Calculation of the break-even-point for the first year..... 19
- 7. Conclusion ..... 20**
- 8. List of sources..... 21**
- 9. Appendix ..... 22**

## **1 Introduction**

The following business plan for the cook school „Salt and Pepper“ GmbH is written by Sabrina and Stephanie Bier. When we had to decide what kind of business plan we should create, we asked ourselves which subject is important for our potential clients, helpful for the everyday life and also makes profit. Because of this we decided to deal with catering trade. Furthermore, it was important for us to create something individual and no common restaurant. The result of this consideration is the idea of a business plan of a cook school. In this case, people create their individual meals and finally enjoy the prepared meals.

To realize the business plan of „Salt and Pepper“ GmbH we started to investigate in newspapers and the internet. First of all we had to inspect if there are any other cook schools in the region of Eschweiler. Secondly we had to search for suitable buildings. Then we had to ask ourselves if we should buy or rent a building. After this we had to find seller for our equipment and food. Moreover, we had to think about employees: Who works in a cook school? How many employees should we engage? After finishing the investigations we started to calculate the finances and investments. You can regard our business plan in the following report.

## **2 The Business idea of “Salt and Pepper” GmbH**

The guiding principle of the company is that everybody is able to create an individual and delicious meal. For the “Salt and Pepper” GmbH team it is very important to teach the “pupils” in a funny and comfortable way, so every client will enjoy the time in our company and especially the own created meal. What is more is that the foods we use are available in every supermarket. For our participants it will be easy to create the meal at home again. Furthermore, the atmosphere in the cook school should be familiar and comfortable. Our customers should feel like home!

We decided to offer the cookery courses not only for people who want to learn something about cooking. The participation in our courses is also a great idea for parties like business lunches, birthday parties and Christmas parties. The courses can also be seen as a kind of event. Of course it can also be an interesting excursion for classes. A special offering of our company will be the “private lessons” for free: Clients who passed one of our courses are allowed to ask questions concerning the discussed recipe later for free. Our cooks will look after your problems as soon as possible by telephone or e-mail. To make this intensive advisory service possible, we decided to realize courses with the maximum of 12 participants.

We imagine the visit of our cookery course in the following way: First of all there will be a greet with an introduction for the following hours. Secondly, the participants will get their chef’s hats and their aprons. With this equipment the clients will go to their kitchens in the showroom. Then the course will be started with the instructions and explanations of the chef. The whole course will take approximately 4 hours. Our team

for the advisory service consists of one chef, two kitchen helps and waiters to serve the drinks.

Each course consists of 12 participants who work in groups of 2 persons. The result of this is that we need a showroom with 6 kitchens for our guests and one kitchen for the chef. Furthermore, there has to be a place to enjoy the meals. A special kitchen to prepare the ingredients for the courses is also necessary. As a consequence of this we need a building with an area about 250m<sup>2</sup>.

Per day we want to offer two courses each 4 hours. The courses can be reserved by telephone or e-mail. The cook school will be open from 10 till 23:30 o'clock. Following course times are planned:

1<sup>st</sup> course: 11-15 o'clock

2<sup>nd</sup> course : 19-23 o'clock

The following courses can be reserved at "Salt and Pepper" GmbH:

Our basics:

Vegetarian: *Bruschetta with Guacamole*  
*Bake of potatoes & tomatoes*  
*Sweet bake of lemons*

German: *Green salad with dressing*  
*Pickled knuckle of pork with Sauerkraut*  
*Schwarzwälderbecher*

Cooking for students:  
*Watermelon with feta*  
*Geschnetzeltes with curry and rice*  
*Cream of limes and quark*

Our specials for each season:

Spring:  
*Asparagus soup*  
*Pike-perch with foam of rosemary & fried potatoes*  
*Strawberry dessert*

Summer:  
*Corn salad with salmon*  
*Chicken with rice & broccoli*  
*Coco-Melon*

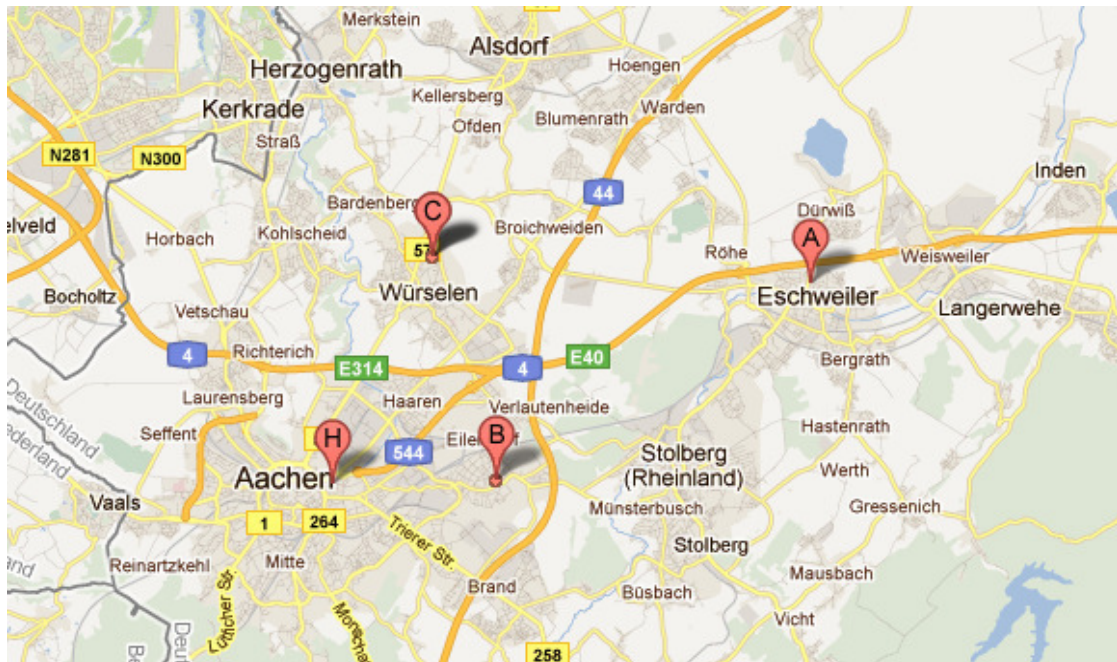
Autumn:  
*Onion cake*  
*Filled Hokaido-pumpkin*  
*Baked apple*

Winter / X-mas:  
*Corn salad with bacon, apples & walnuts*  
*Goose with red cabbage & dumplings*  
*Tipsy Pears*

## 3 Market analysis

### 3.1 Our Competition

We decided to open our company in Eschweiler near by Aachen, because in Eschweiler is only one cook school so far. In the region of Aachen are also only a few schools. You can see this on the following card:



[2]

In Eschweiler 55.389 residents are living.

The prices of the other cook schools differ between 39€ and 79€ per course. In all cases drinks have to be paid separately. We expect to offer all our courses for approximately 40€ including drinks.

The target group of our company are people of every age who are interested in cooking and trying something new. It is a pleasure for us to show people that cooking is no witchcraft. Because of the low price compared to the competition, we tried to realize that almost everyone can afford a course of “Salt and Pepper” GmbH, even students.

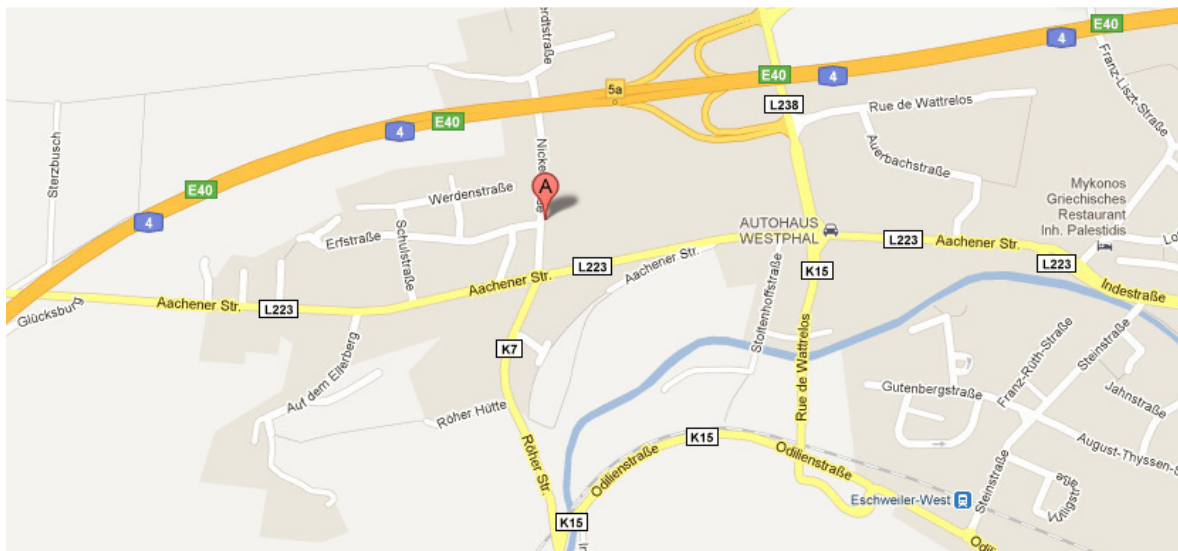
To call people’s attention to our company advertising is very important. Because of this we expect to advertise every Sunday in the newspaper. Moreover, we will distribute flyer and hang up posters e.g. in universities and supermarkets. Advertising in radio can also be possible.

## 3.2 The location

We calculated that an area of 250m<sup>2</sup> is necessary to realize our plans and imaginations. Furthermore, we decided to rent a building instead of buying. The reason for this is that we can rent a new, bigger building if the company is very successful. That means that we are more flexible in this case.

In Eschweiler-Röhe we found an interesting building to rent. The building was a restaurant in the past. Because of this there is already a bar and a comfortable dining room on the ground. The ground takes about 160m<sup>2</sup>. On the upper floor with an area about 90m<sup>2</sup> we can install the kitchen for preparing the foods for the courses, the breaking room for the employees and the office.

The location and the photo of the mentioned building you can see below:

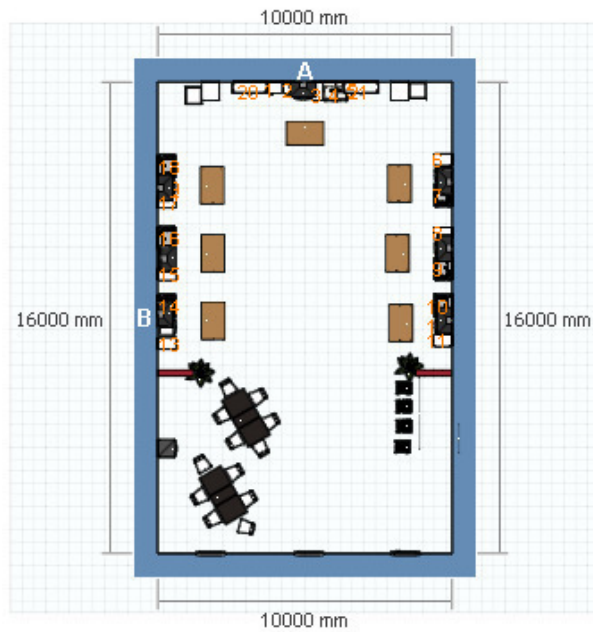


[2]



The following pictures show the model of our showroom:

(All pictures are designed with the ikea kitchenplanner ) [3]



Here you can see the ground plan of our company. On the upper side you see the kitchens. On the lower side you see the dining-room with bar.

The following view shows the picture of our company if you look through the window in front of the building:



[3]



To give you an impression of the “Salt and Pepper” GmbH we designed the following models:



[3]



[3]

## **4 Organization of the company**

### **4.1 Legal form of the organization**

Our cook school will be a limited liability company. Reasons for this are that the owners of "Salt and Pepper" GmbH are not individual liable. The enterprise is only limited by the paid up capital of the enterprise (44,932.89€).

### **4.2 Article of association [4]**

#### **§ 1 Name, Location**

- (1) The name of the company is „Salt and Pepper“ GmbH - Cookery courses for everybody! –
- (2) The company is located in Eschweiler-Röhe, Germany

#### **§ 2 Purpose**

- (1) The purpose of the company is to offer cookery courses for everybody. We try to create courses with low costs, so everybody is able to participate in our lessons. Despite of the low costs we try to use foods with high quality. There is a large offer of different cookery courses with different set meals.
- (2) The company is allowed to promote subsidiary companies and branch establishments at home and abroad.

#### **§ 3 Shared capital and invested capital**

- (1) The capital of the company amounts to 44,932.89€.  
This capital is absorbed by two persons:

Sabrina Bier: 22,466.45€

Stephanie Bier: 22,466.45€

The capital has to be paid cash. Half of the capital has to be paid directly. The rest of the capital has to be paid after demands of the management.

#### **§ 4 Beginning and duration of the company**

- (1) The company will be opened on may, the 2<sup>nd</sup> 2012.

#### **§ 5 Management**

- (1) The company has two owners: Sabrina Bier and Stephanie Bier.
- (2) The gathering of the company can decide that one of the owners can get the authority of representation.

## **§ 6 Gathering of the company**

- (1) The gathering of the company forms a quorum if 60% of the capital is present.

## **§ 7 Decisions of the company**

- (1) The managing partners are allowed to be represented by a person who is binded to silence.

## **§ 8 Order about trust shares**

- (1) The price of trust shares is defined in §12.

## **§ 9 Collection of trust shares**

- (1) The collection of trust shares is allowable every time with the accession of the managing partner.

## **§ 10 Dismissal**

- (1) The company is not closed down if one of the managing partners signs off.

## **§ 11 In case of death**

- (1) In case of death the shares of trusts of the deceased can be collected or transfered by the other companion.

## **§ 12 Money compensation/fee**

- (1) The companion who eliminates gets a compensation.

## **§ 13 Annual accounts**

- (1) The shareholders meeting decides about the earnings.

## **§ 14 Close of the company**

- (1) At least 67% of the votes of the capital has to decide the close of the company.

## **§ 15 Prohibition to compete**

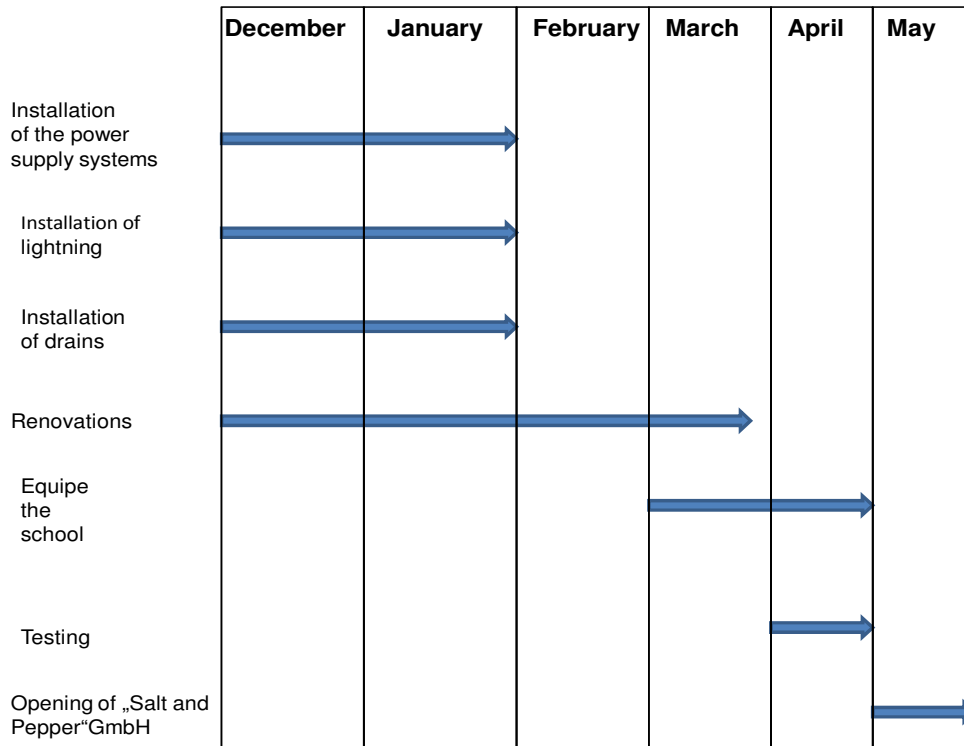
- (1) The managing partners are not allowed to promote another company which is in competition with the „Salt and Pepper” GmbH
- (2) The prohibition to compete is finished when a person leaves the company.

## **§ 16 Original capital**

- (1) The original capital will be paid by the company.

## 5 Time schedule

The following schedule shows how we want to realize our company:



First of all there has to be installed the lightning, the power supply systems and the drains. This work will be done by craftsmen. The renovation like paint the walls, lay the parquet and set up the furniture will be done by our own. Because of this we planned 4 month for the renovation. The purchase of the equipment and furnishing the kitchens will take us approximately two month. Finally, we have to test all our menus of our courses. Maybe we have to correct our recipes. Because of this we planned one month for the testing. On may, the 2<sup>nd</sup>, 2012 we will celebrate the opening of “Salt and Pepper” GmbH.

## 6 Calculations [5]

### 6.1 Investment calculation

The following tables show the investment calculation of our company. The depreciations in years are taken from the lecture notes of “Business Administration” by Mr. Daldrup and the ministry of finance [appendix]. Moreover, objects like cutlery below 800€ are depreciated in the first year (depreciation in 1 year).

<b>Building</b>	Investment	Depreciation in years	Depreciation costs in €
laminat flooring 250 m <sup>2</sup>	2.427	20	121
renovation walls	330	20	16
move of power lines & water pipes	4.855	20	243
renovation of restrooms	1.000	20	50
sum investment building in €:			8.612
sum of depreciation in €:			431

<b>Equipment/ Furnitures [6]</b>	Investment	Depreciation in years	Depreciation costs in €
<b>Showroom</b>			
2 tables	258	10	26
12 chairs	420	10	42
4 stools	516	10	52
bar with peg systems	2.200	10	220
2 wardrobes	60	10	6
mirror	69	10	7
lighting system	2.273	10	227
3 pictures	49	10	5
4 curtains	144	10	14
decoration	200	10	20
4 shelves	356	10	36
7 kitchens for the showroom	13.692	10	1.369
2 refrigerator	1.098	10	110
2 coffee machines	2.000	10	200
<b>upstairs: office &amp; break room</b>			
desk	259	10	26
office chair	89	10	9
chair	49	10	5
filing cabinet	99	10	10
table	199	10	20
10 chairs	300	10	30
kitchen	2.389	10	239

spindle	396	10	40
sum investment equipment/furnitures in €:			<u>27.115</u>
sum of depreciation in €:			<u>2.711</u>

<b>Kitchen inventory</b> [6]	Investment	Depreciation in years	Depreciation costs in €
60 dishes	119	1	119
60 small dishes	60	1	60
60 soup plates	179	1	179
60 dessert plates	119	1	119
60 water glasses	149	1	149
60 wine glasses	52	1	52
32 brandy glasses	40	1	40
30 champagne glasses	22	1	22
20 meat plates	60	1	60
20 salad bowls	140	1	140
60 small salad bowls	23	1	23
3 sets of cutlery (each consists of 24 knives, forks & spoons)	59	1	59
72 small forks	60	1	60
20 sauce ladles	60	1	60
12 sets of wooden spoons	60	1	60
20 whisks	80	1	80
15 mixer	450	1	450
10 oven clothes	15	1	15
20 sets of pots	3.000	1	3.000
15 doughs	10	1	10
20 pans	780	1	780
12 screens	120	1	120
40 cutting boards	60	1	60
20 sets of knives	200	1	200
10 salad cutlery	100	1	100
6x300 napkins	12	1	12
15 injection bags for biscuits	75	1	75
10 garlic presses	50	1	50
10 rasps	70	1	70
10 sets of salt and pepper shaker	40	1	40
10 sets for vinegar and oil	70	1	70
10 bottle opener	10	1	10
10 corkscrews	27	1	27
10 bread baskets	60	1	60
15 water carafes	105	1	105
15 wine carafes	90	1	90

60 coffee cups	49	1	49
30 espresso mugs	75	1	75
60 cups for tea	59	1	59
15 salad spinner	45	1	45
10 sets of food boxes	15	1	15
10 tenderizer	60	1	60
20 sets of kitchen utensils	140	1	140
100 towels	195	1	195
20 chef's hats	340	1	340
50 aprons	400	1	400
20 pots for herbes	100	1	100
sum of kitchen inventory in €:			<u>8.104</u>
sum of depreciation in €:			<u>8.104</u>

Vehicle [7]	Investment	Depreciation in years	Depreciation costs in €
Mercedes Sprinter Kastenwagen	36.688	5	7.338

Marketing	Investment	Depreciation in years	Depreciation costs in €
neon sign	549	9	61

Licences	Investment	Depreciation in years	Depreciation costs in €
foundation of a limited liability Company	25.000	10	2.500
lawyer	1000	10	100
entry in commercial register	190	10	19
concession for 160 m <sup>2</sup> [8]	1850	10	185
bill of health for 9 employees [9]	225	10	23
sum of licences in €:			<u>28.265</u>
sum of depreciation in €:			<u>2.827</u>

### Calculation of the total investment and depreciation costs:

Investment goods	Investment expenditure in €	Depreciation in %	Depreciation costs in €
building	8.612	5	431
equipment/furnitures	27.115	10	2.711
kitchen inventory	8.104	100	8.104
vehicle	36.688	20	7.338
Marketing	549	11	61
Licences	28.265	10	2.827
unexpected	2000	0	0
circulating capital	1000	0	0
<b>Total investment in €</b>	<b><u>112.332</u></b>	<b>Total depreciation costs in €</b>	<b><u>21.471</u></b>

## 6.2 Calculation of consumption costs and labour costs

expected guests per day:	24	2 courses with 12 persons
expected guests per week:	144	6 working days per week
expected guests per month:	576	24 working days
expected guests per year:	6912	

	costs per month in €	costs per guest in €
<b>Utilities</b>		
Rent	1000,00	1,74
additional costs	250,00	0,43
automobile insurance	78,40	0,14
automobile tax	9,03	0,02
petrol	187,92	0,33
advertisement every sunday	200,00	0,35
energy	429,36	0,75
cost of water consumption	14,64	0,03
<b>costs per month in €</b>	<b><u>2169,35</u></b>	<b><u>3,77</u></b>



**Courses:** We want to offer all courses for the same price. So we have to value which course is taken how often during the year. The special courses which are offered only in special seasons will not be taken as often as courses which are offered the whole year. Because of this we have to attach to each course the expected share per year.

courses per month: 48

[10]	food costs per guest in €	expected share per year in %
<b>Basics:</b>		
student course	2,48	20
german food course	5,49	30
vegetarian course	4,08	22
<b>specials:</b>		
christmas course	10,85	7
spring course	10,41	7
autumn course	4,79	7
summer course	6,73	7
	sum:	<u>100</u>

	food costs per year in €
<b>Basics:</b>	
student course	* 3428,35
german food course	11384,06
vegetarian course	6204,21
<b>specials:</b>	
christmas course	5249,66
spring course	5036,77
autumn course	2317,59
summer course	3256,24
<b>total food cost per year in €</b>	<b>36876,90</b>
<b>total food cost per month in €</b>	<b><u>3073,08</u></b>
<b>total food cost per guest in €</b>	<b><u>5,34</u></b>

\* For example: 2,48€ \*6912 guests\*20%=3428,35€

**Drinks:** To calculate the costs of the drinks, we have to attach to each drink the expected share. It is obviously, that there will be consumed a bigger amount of softdrinks and mineral water than scotch whiskey.

expectation: every guest drinks 2,0 L per course

the result of this is :

1152 L per month (576 guests x 2L)

	costs per litre in €	expected share in %
mineral water	0,56	23
Softdrinks	0,56	22
apple juice	0,66	3
coffe	0,2	5
cappuccino	0,3	4
tea	0,1	2
wine	9	18
beer	1,5	15
prosecco	3,4	2
ouzo	6,56	2
scotch whiskey	7,46	2
grappa	7,64	2
	sum	<u>100</u>

	litre per month	costs per month in €
mineral water	264,96	148,38
Softdrinks	253,44	141,93
apple juice	34,56	22,81
coffe	57,6	11,52
cappuccino	46,08	13,82
tea	23,04	2,30
wine	207,36	1866,24
beer	172,8	259,20
prosecco	23,04	78,34
ouzo	23,04	151,14
scotch whiskey	23,04	171,88
grappa	23,04	176,03
	<b>total costs drinks per month in €</b>	<b><u>3043,58</u></b>
	<b>total costs drinks per guest in €</b>	<b><u>5,28</u></b>

### Calculation of the total consumption cost

	costs per guest in €
utilities	3,77
average costs of foods	5,34
average costs of drinks	5,28
administrative overhead costs in € ( 20% of costs above)	2,88
<b>total consumption costs per guest in €</b>	<b><u>17,26</u></b>

### Calculation of labour costs

Personal	hours per week	salary per month in €	number	employment costs per month in €
chef	38,5	2413	2	4826
kitchen staff	40	1294	2	2588
waiter	39	2095	2	4190
cleaner	38	2362	1	2362
secretary	37	2652	1	2652
<b>total of labour costs in €</b>				<b><u>16618</u></b>

### 6.3 Total investing and financing

Total investment in €	112.332,00
40% own capital funds in €	44.932,89
60% outside financing in €	67.399,34

Interest rate	7 %
running time	10 years

### Calculation of financing costs

year	balance of debt in €	interest rate in %	interest costs paid p.a.	repayment/paying back loan p.a.
1	67.399,34	7	4717,95	6739,93
2	60.659,40	7	4246,16	6739,93
3	53.919,47	7	3774,36	6739,93
4	47.179,54	7	3302,57	6739,93
5	40.439,60	7	2830,77	6739,93
6	33.699,67	7	2358,98	6739,93
7	26.959,74	7	1887,18	6739,93
8	20.219,80	7	1415,39	6739,93
9	13.479,87	7	943,59	6739,93
10	6.739,93	7	471,80	6739,93
<b>total interest paid in €</b>			<b><u>25948,75</u></b>	
<b>total repayment in €</b>				<b><u>67399,34</u></b>

## 6.4 Calculation of self-costs

expected guests per year: 2 courses a day; 12 persons per course; 24 guests per day;

6 days per week =>

per year: 6912 guests total consumption costs: 17,26 € per guest

year	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
utilization of capacity/%	50	60	80	100	100	100	100	100	100	100
guests	3.456	4.147	5.530	6.912	6.912	6.912	6.912	6.912	6.912	6.912

### costs

depreciation costs/€	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471
financing costs/€	4.718	4.246	3.774	3.303	2.831	2.359	1.887	1.415	944	472
labour costs/€	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618
consumption costs/€	59.651	71.581	95.441	119.301	119.301	119.301	119.301	119.301	119.301	119.301
sum of costs/€	102.458	113.916	137.304	160.693	160.221	159.749	159.277	158.806	158.334	157.862
costs per guest/€	30	27	25	23	23	23	23	23	23	23

### definition of price

self cost per guest +10% gross margin/€	33	without VAT
---	----	-------------

## 6.5 Calculation of turnover and cash-flow calculation

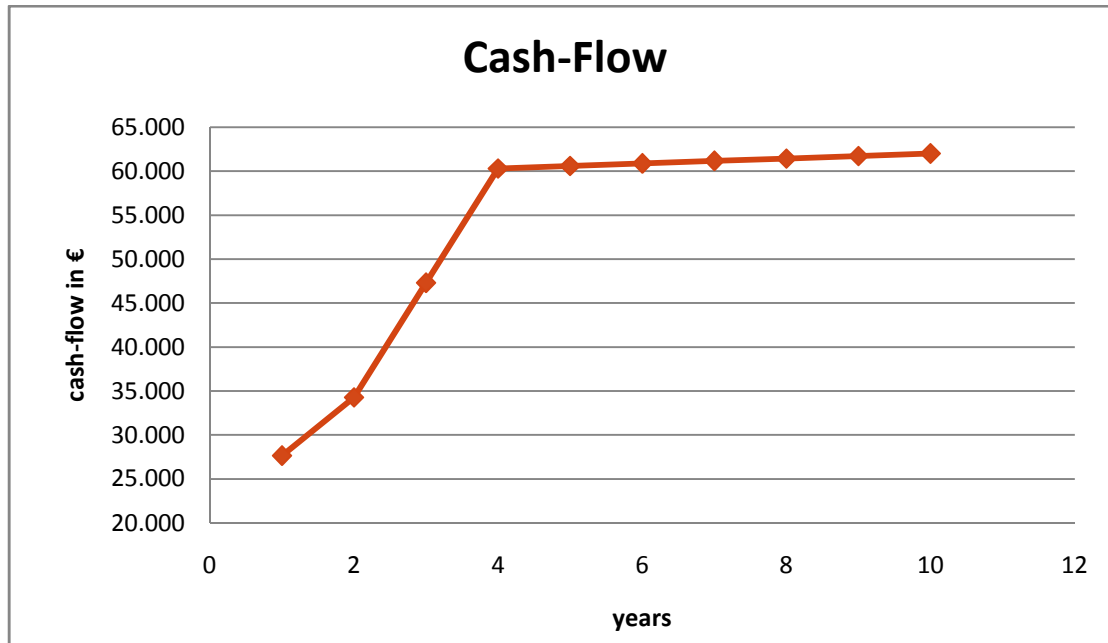
### Calculation of turnover/revenue

year	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
guests	3.456	4.147	5.530	6.912	6.912	6.912	6.912	6.912	6.912	6.912
price per guest/€	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
turnover/€	112.713	135.255	180.341	225.426	225.426	225.426	225.426	225.426	225.426	225.426

### Cash Flow Calculation/Calculation of profit

year	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
turnover/€	112.703	135.244	180.325	225.407	225.407	225.407	225.407	225.407	225.407	225.407
depreciation costs/€	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471
labour costs/€	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618
consumption costs/€	59.651	71.581	95.441	119.301	119.301	119.301	119.301	119.301	119.301	119.301
financing costs/€	4.718	4.246	3.774	3.303	2.831	2.359	1.887	1.415	944	472
loss carried forward/€										
profit before taxes/€	10.246	21.328	43.021	64.714	65.186	65.657	66.129	66.601	67.073	67.545
taxes (40%)/€	4098	8531	17208	25886	26074	26263	26452	26640	26829	27018
profit after taxes/€	6.147	12.797	25.813	38.828	39.111	39.394	39.678	39.961	40.244	40.527

cash-flow (net profit+depreciation)/€	27.618	34.268	47.284	60.299	60.582	60.865	61.149	61.432	61.715	61.998
repayment credit/€	6740	6740	6740	6740	6740	6740	6740	6740	6740	6740
dividend/€	20.879	27.528	40.544	53.559	53.842	54.126	54.409	54.692	54.975	55.258
<b>total dividend cumulated over 10 years/€:</b>	<b><u>469.810</u></b>									



### Equity profitability

year	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
equity capital/€	44.932,89	44.932,89	44.932,89	44.932,89	44.932,89	44.932,89	44.932,89	44.932,89	44.932,89	44.932,89
profit after tax/€	6.148	12.797	25.813	38.829	39.112	39.396	39.679	39.962	40.245	40.528
dividend/€	20.879	27.529	40.544	53.560	53.843	54.127	54.410	54.693	54.976	55.259
interest made on equity/%	46	61	90	119	120	120	121	122	122	123

## 6.6 Calculation of the Break-Even-Point for the first year

For the company it is important to know which capacity is needed to make profit or loss. You can define this with the Break-Even-Point (BEP). Under the BEP we make loss and over this point we make profit.

Expected guests: 2 courses a day; 12 persons per course => 24 guests per day;

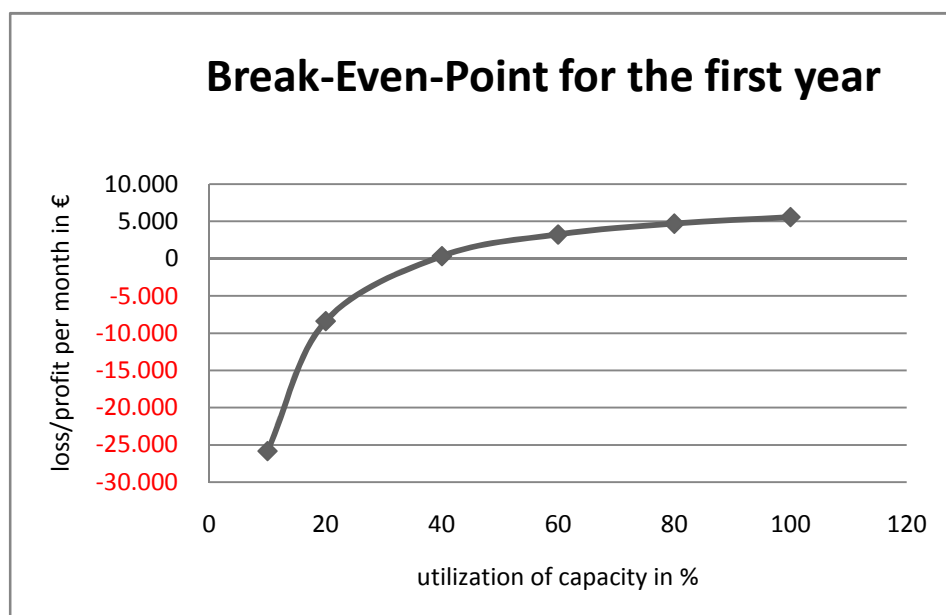
576 guests per month

Total consumption costs per guest : 17,26€

Price without VAT: 33€

Price with VAT (19%):39,30€

for the first year						
utilization of capacity/%	10	20	40	60	80	100
guests	691	1.382	2.765	4.147	5.530	6.912
costs						
depreciation costs/€	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471	21.471
financing costs/€	3.774	3.774	3.774	3.774	3.774	3.774
labour costs/€	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618	16.618
consumption costs/€	11.930	23.860	47.720	71.581	95.441	119.301
sum of costs/€	53.793	65.724	89.584	113.444	137.304	161.164
costs per guest/€	78	48	32	27	25	23
loss/profit per guest /€	-45	-15	1	6	8	10
loss/profit per month /€	-25.819,89	-8.376,83	344,71	3.251,88	4.705,47	5.577,63



You can see that there will be profit with an utilization of capacity of approximately 40%. That means that at least 230 guests should visit the “Salt and Pepper” GmbH per month to make profit. Per month we should have at least 19 courses.

## 7 Conclusion

Our price of 33€ without VAT (39,30€ with VAT) is lower than the most prices of the competition. We distinguish from the competition, because we take one price for each course. What is more is that the price includes drinks.

The BEP shows that we will make profit when we get approximately 230 guests per month. This should be possible, because we will call the people`s attention to our cookery school with different advertising.

After a few years it is possible that the capacity of the “Salt and Pepper” GmbH will be not enough. Because of this, the company can develop and expand by offering more courses than two a day. Maybe there could be an “early riser” course in the morning (8-10 o`clock) for cooking breakfast. What is more is that the company could move to a bigger building where we could offer several courses at the same time. This will not be a problem, because our building is only rented and not bought.

To sum it up, the profitability of this project can be seen when you regard the interest made on equity. After 10 years, there will be an interest made on equity about 123%.

Moreover, you can see the profitability when you regard the total dividend cumulated over ten years: 469.810€.

- *Enjoy your meal!* -

## 8 List of sources

- [1] [www.styleon.de/wohnen-und-leben/kueche/salz-und-pfefferstreuer/?aoff=12](http://www.styleon.de/wohnen-und-leben/kueche/salz-und-pfefferstreuer/?aoff=12) (31.10.2011)
- [2] [www.google.de/maps](http://www.google.de/maps) (31.10.2011)
- [3] [www.ikea.com/ms/de\\_DE/rooms\\_ideas/splashplanners.html](http://www.ikea.com/ms/de_DE/rooms_ideas/splashplanners.html) (31.10.2011)
- [4] Muster GmbH Satzung [www.daldrup.org/lecture.htm](http://www.daldrup.org/lecture.htm) (31.10.2011)
- [5] Lecture winter semester 2011/2012 Business Administration by Prof. Dr. rer. nat. Dr. h.c. Daldrup (31.10.2011)
- [6] [www.ikea.de](http://www.ikea.de) (31.10.2011)
- [7] [www.mercede-benz.de](http://www.mercede-benz.de) (31.10.2011)
- [8] Ordnungsamt Stadt Eschweiler
- [9] Gesundheitsamt Eschweiler
- [10] Costs of food and drinks: offer of real, Metro and Netto



## 9 Appendix

Afa-tables from the homepage of the ministry of finance  
([www.bundesfinanzministerium.de](http://www.bundesfinanzministerium.de)):

Bundesministerium der Finanzen

---

Nr. 0

der Tabellenliste

---

# AfA-Tabelle

## für die allgemein verwendbaren Anlagegüter

(„AV“)

Tabellenabschluss

Die Tabelle gilt für alle Anlagegüter, die nach dem **31.12.2000** angeschafft oder hergestellt worden sind.

## Allgemeine Vorbemerkungen zu den AfA-Tabellen

Die in diesen Tabellen für die einzelnen Anlagegüter angegebene betriebsgewöhnliche Nutzungsdauer (ND) beruht auf Erfahrungen der steuerlichen Betriebsprüfung. Die Fachverbände der Wirtschaft wurden vor der Aufstellung der AfA-Tabellen angehört.

1. Die in den AfA-Tabellen angegebene ND ist mit Ausnahme der Angaben in der AfA-Tabelle für die allgemein verwendbaren Anlagegüter branchengebunden. Sind Anlagegüter sowohl in der AfA-Tabelle für die allgemein verwendbaren Anlagegüter als auch in einer branchengebundenen AfA-Tabelle aufgeführt, gilt für die branchenzugehörigen Steuerpflichtigen der Wert der Branchentabelle.
2. Die in den AfA-Tabellen angegebene ND dient als Anhaltspunkt für die Beurteilung der Angemessenheit der steuerlichen Absetzungen für Abnutzung (AfA). Sie orientiert sich an der tatsächlichen ND eines unter üblichen Bedingungen arbeitenden Betriebs.

Eine glaubhaft gemachte kürzere ND kann den AfA zugrunde gelegt werden.

3. Sind abweichende Verhältnisse und Bedingungen, wie z. B. Nutzung in mehr als einer Schicht, Einfluss von Nässe, Säuren usw., die in einem Wirtschaftszweig üblich sind, bereits bei der Ermittlung der ND berücksichtigt, so ist dies in den Vorbemerkungen der jeweiligen AfA-Tabelle angegeben.
4. Der aufgrund der angegebenen ND zu errechnende lineare AfA-Satz kann bei ganzjähriger Nutzung von schichtabhängigen Anlagegütern in Doppelschicht um 25 v.H. und in Drei- oder Vierfachsicht um 50 v.H. erhöht werden, soweit dies bei der Festlegung der ND nicht schon berücksichtigt worden ist. Für unbewegliche Anlagegüter kommen Mehrschichtzuschläge nicht in Betracht.
5. Durch die Aufnahme eines Anlagegutes in die AfA-Tabellen ist nicht über seine Zugehörigkeit zu den Betriebsvorrichtungen, Gebäuden oder baulichen Einzelbestandteilen entschieden. Die Abgrenzung richtet sich nach den Verhältnissen des Einzelfalles; vgl. die einkommensteuerrechtlichen Regelungen bzw. die Richtlinien für die Abgrenzung der Betriebsvorrichtungen vom Grundvermögen.
6. Die Begriffe "Leichtbauweise" und "massiv" werden wie folgt definiert:

Leichtbauweise:

Bauausführung im Fachwerk oder Rahmenbau mit einfachen Wänden z. B. aus Holz, Blech, Faserzement o.ä., Dächer nicht massiv (Papp-, Blech- oder Wellfaserzementausführung)

massiv:

Gemauerte Wände aus Ziegelwerk oder Beton, massive Betonfertigteile, Skelettbau, Dächer aus Zementdielen oder Betonfertigteilen, Ziegeldächer.

7. a) Die überarbeiteten AfA-Tabellen sind erstmals auf abnutzbare Anlagegüter anzuwenden, die nach dem in der jeweiligen AfA-Tabelle genannten Datum (Tabellenabschluss) angeschafft oder hergestellt werden.  
b) Geht eine Verlustzuweisungsgesellschaft (§ 2b EStG) nach ihrem eigenen Betriebskonzept von einer erheblich längeren ND eines Wirtschaftsguts aus als in den amtlichen AfA-Tabellen angegeben und beruht ihre Betriebsführung überwiegend auf diesem Umstand, wird die in ihrem Betriebskonzept zugrunde gelegte ND angewandt.

Fundstelle	Anlagegüter	Nutzungsdauer i.J.
------------	-------------	-----------------------

**1            Unbewegliches Anlagevermögen**

1.1	Hallen in Leichtbauweise	14
1.2	Tennishallen, Squashhallen u.ä.	20
1.3	Traglufthallen	10
1.4	Kühlhallen	20
1.5	Baracken und Schuppen	16
1.6	Baubuden	8
1.7	Bierzelte	8
1.8	Pumpenhäuser, Trafostationshäuser und Schalthäuser	20
1.9	Silobauten	
1.9.1	aus Beton	33
1.9.2	aus Stahl	25
1.9.3	aus Kunststoff	17
1.10	Schornsteine	
1.10.1	aus Mauerwerk oder Beton	33
1.10.2	aus Metall	10
1.11	Laderampen	25

**2            Grundstückseinrichtungen**

2.1	Fahrbahnen, Parkplätze und Hofbefestigungen	
2.1.1	mit Packlage	19

2.1.2	in Kies, Schotter, Schlacken	9
2.2	Straßen- und Wegebrücken	
2.2.1	aus Stahl und Beton	33
2.2.2	aus Holz	15
2.3	Umzäunungen	
2.3.1	aus Holz	5
2.3.2	Sonstige	17
2.4	Außenbeleuchtung, Straßenbeleuchtung	19
2.5	Orientierungssysteme, Schilderbrücken	10
2.6	Uferbefestigungen	20
2.7	Bewässerungsanlagen, Entwässerungsanlagen und Kläranlagen	
2.7.1	Brunnen	20
2.7.2	Drainagen	
2.7.2.1	aus Beton oder Mauerwerk	33
2.7.2.2	aus Ton oder Kunststoff	13
2.7.3	Kläranlagen m. Zu- und Ableitung	20
2.7.4	Löschwasserteiche	20
2.7.5	Wasserspeicher	20
2.8	Grünanlagen	15
2.9	Golfplätze	20

Fundstelle	Anlagegüter	Nutzungsdauer i.J.
------------	-------------	-----------------------

### 3 Betriebsanlagen allgemeiner Art

3.1	Krafterzeugungsanlagen	
3.1.1	Dampferzeugung (Dampfkessel mit Zubehör)	15
3.1.2	Stromerzeugung (Gleichrichter, Ladeaggregate, Notstromaggregate, Stromgeneratoren, Stromumformer usw.)	19
3.1.3	Akkumulatoren	10
3.1.4	Kraft-Wärmekopplungsanlagen (Blockheizkraftwerke)	10
3.1.5	Windkraftanlagen	16
3.1.6	Photovoltaikanlagen	20
3.1.7	Solaranlagen	10
3.1.8	Heißluft-, Kälteanlagen, Kompressoren, Ventilatoren usw.	14
3.1.9	Kessel einschl. Druckkessel	15
3.1.10	Wasseraufbereitungsanlagen	12
3.1.11	Wasserenthärtungsanlagen	12
3.1.12	Wasserreinigungsanlagen	11
3.1.13	Druckluftanlagen	12
3.1.14	Wärmetauscher	15
3.2	Rückgewinnungsanlagen	10
3.3	Mess- und Regeleinrichtungen	
3.3.1	allgemein	18
3.3.2	Emissionsmessgeräte	8
3.3.3	Materialprüfgeräte	10

3.3.4	Ultraschallgeräte (nicht medizinisch)	10
3.3.5	Vermessungsgeräte	
3.3.5.1	elektronisch	8
3.3.5.2	mechanisch	12
3.4	Transportanlagen	
3.4.1	Elevatoren, Förderschnecken, Rollenbahnen, Hängebahnen, Transportbänder, Förderbänder und Plattenbänder	14
3.4.2	Gleisanlagen mit Drehscheiben, Weichen, Signalanlagen u.ä.	
3.4.2.1	nach gesetzlichen Vorschriften	33
3.4.2.2	sonstige	15
3.4.3	Krananlagen	
3.4.3.1	ortsfest oder auf Schienen	21
3.4.3.2	sonstige	14
3.4.4	Aufzüge, Winden, Arbeitsbühnen, Hebebühnen, Gerüste, Hublifte	
3.4.4.1	stationär	15
3.4.4.2	mobil	11

Fundstelle	Anlagegüter	Nutzungsdauer i.J.
3.5	Hochregallager	15
3.6	Transportcontainer, Baucontainer, Bürocontainer und Wohncontainer	10
3.7	Ladeneinbauten, Gaststätteneinbauten Schaufensteranlagen u. -einbauten	8
3.8	Lichtreklame	9
3.9	Schaukästen, Vitrinen	9
3.10	sonstige Betriebsanlagen	
3.10.1	Brückenwaagen	20
3.10.2	Tank- und Zapfanlagen für Treib- und Schmierstoffe	14
3.10.3	Brennstofftanks	25
3.10.4	Autowaschanlagen	10
3.10.5	Abzugsvorrichtungen, Entstaubungsvorrichtungen	14
3.10.6	Alarmanlagen und Überwachungsanlagen	11
3.10.7	Sprinkleranlagen	20
<b>4</b>	<b>Fahrzeuge</b>	
4.1	Schienenfahrzeuge	25
4.2	Straßenfahrzeuge	
4.2.1	Personenkraftwagen und Kombiwagen	6
4.2.2	Motorräder, Motorroller, Fahrräder u.ä.	7
4.2.3	Lastkraftwagen, Sattelschlepper, Kipper	9
4.2.4	Traktoren und Schlepper	12
4.2.5	Kleintraktoren	8

4.2.6	Anhänger, Auflieger, Wechselaufbauten	11
4.2.7	Omnibusse	9
4.2.8	Sonderfahrzeuge	
4.2.8.1	Feuerwehrfahrzeuge	10
4.2.8.2	Rettungsfahrzeuge und Krankentransportfahrzeuge	6
4.2.9	Wohnmobile, Wohnwagen	8
4.2.10	Bauwagen	12
4.3	Luftfahrzeuge	
4.3.1	Flugzeuge unter 20 t höchstzulässigem Fluggewicht	21
4.3.2	Drehflügler (Hubschrauber)	19
4.3.3	Heißluftballone	5
4.3.4	Luftschiffe	8
4.4	Wasserfahrzeuge	
4.4.1	Barkassen	20
4.4.2	Pontons	30
4.4.3	Segelyachten	20
4.5	sonstige Beförderungsmittel (Elektrokarren, Stapler, Hubwagen usw.)	8



Fundstelle	Anlagegüter	Nutzungsdauer i.J.
------------	-------------	-----------------------

5            **Bearbeitungsmaschinen und  
Verarbeitungsmaschinen**

5.1	Abrichtmaschinen	13
5.2	Biegemaschinen	13
5.3	Bohrmaschinen	
5.3.1	stationär	16
5.3.2	mobil	8
5.4	Bohrhämmer und Pressluftschlämmer	7
5.5	Bürstmaschinen	10
5.6	Drehbänke	16
5.7	Fräsmaschinen	
5.7.1	stationär	15
5.7.2	mobil	8
5.8	Funkenerosionsmaschinen	7
5.9	Hobelmaschinen	
5.9.1	stationär	16
5.9.2	mobil	9
5.10	Poliermaschinen	
5.10.1	stationär	13
5.10.2	mobil	5
5.11	Pressen und Stanzen	14
5.12	Stauchmaschinen	10
5.13	Stampfer und Rüttelplatten	11

5.14	Sägen aller Art	
5.14.1	stationär	14
5.14.2	mobil	8
5.15	Trennmaschinen	
5.15.1	stationär	10
5.15.2	mobil	7
5.16	Sandstrahlgebläse	9
5.17	Schleifmaschinen	
5.17.1	stationär	15
5.17.2	mobil	8
5.18	Schneidemaschinen und Scheren	
5.18.1	stationär	13
5.18.2	mobil	8
5.19	Shredder	6
5.20	Schweißgeräte und Lötgeräte	13
5.21	Spritzgussmaschinen	13
5.22	Abfüllanlagen	10
5.23	Verpackungsmaschinen, Folienschweißgeräte	13
5.24	Zusammentragmaschinen	12
5.25	Stempelmaschinen	8

Fundstelle	Anlagegüter	Nutzungsdauer i.J.
5.26	Banderoliermaschinen	8
5.27	Sonstige Be- und Verarbeitungsmaschinen (Abkanten, Anleimen, Anspitzen, Ätzen, Beschichten, Drucken, Eloxieren, Entfetten, Entgraten, Erodieren, Etikettieren, Falzen, Färben, Feilen, Gießen, Galvanisieren, Gravieren, Härten, Heften, Lackieren, Nieten)	13
<b>6</b>	<b>Betriebs- und Geschäftsausstattung</b>	
6.1	Wirtschaftsgüter der Werkstätten-, Labor- und Lagereinrichtungen	14
6.2	Wirtschaftsgüter der Ladeneinrichtungen	8
6.3	Messestände	6
6.4	Kühleinrichtungen	8
6.5	Klimageräte (mobil)	11
6.6	Belüftungsgeräte, Entlüftungsgeräte (mobil)	10
6.7	Fettabscheider	5
6.8	Magnetabscheider	6
6.9	Nassabscheider	5
6.10	Heißluftgebläse, Kaltluftgebläse (mobil)	11
6.11	Raumheizgeräte (mobil)	9
6.12	Arbeitszelte	6
6.13	Telekommunikationsanlagen	
6.13.1	Fernsprechnebenstellenanlagen	10
6.13.2	Kommunikationsendgeräte	
6.13.2.1	Allgemein	8

6.13.2.2	Mobilfunkendgeräte	5
6.13.3	Textendeinrichtungen ( Faxgeräte u.ä.)	6
6.13.4	Betriebsfunkanlagen	11
6.13.5	Antennenmasten	10
6.14	Büromaschinen und Organisationsmittel	
6.14.1	Adressiermaschinen, Kuvertiermaschinen, Frankiermaschinen	8
6.14.2	Paginiermaschinen	8
6.14.3	Datenverarbeitungsanlagen	
6.14.3.1	Großrechner	7
6.14.3.2	Workstations, Personalcomputer, Notebooks und deren Peripheriegeräte (Drucker, Scanner, Bildschirme u.ä.)	3
6.14.4	Foto-, Film-, Video- und Audiogeräte (Fernseher, CD-Player, Recorder, Lautsprecher, Radios, Verstärker, Kameras, Monitore u.ä.)	7

Fundstelle	Anlagegüter	Nutzungsdauer i.J.
6.14.5	Beschallungsanlagen	9
6.14.6	Präsentationsgeräte, Datensichtgeräte	8
6.14.7	Registrierkassen	6
6.14.8	Schreibmaschinen	9
6.14.9	Zeichengeräte	
6.14.9.1	elektronisch	8
6.14.9.2	mechanisch	14
6.14.10	Vervielfältigungsgeräte	7
6.14.11	Zeiterfassungsgeräte	8
6.14.12	Geldprüfgeräte, Geldsortiergeräte, Geldwechselgeräte und Geldzählgeräte	7
6.14.13	Reißwölfe (Aktenvernichter)	8
6.14.14	Kartenleser (EC-, Kredit-)	8
6.15	Büromöbel	13
6.16	Verkaufstheken	10
6.17	Verkaufsbuden, Verkaufsstände	8
6.18	Bepflanzungen in Gebäuden	10
6.19	Sonst. Büroausstattung	
6.19.1	Stahlschränke	14
6.19.2	Panzerschränke, Tresore	23
6.19.3	Tresoranlagen	25
6.19.4	Teppiche	
6.19.4.1	normale	8
6.19.4.2	hochwertige (ab 1.000 DM/m <sup>2</sup> )	15

6.19.5	Kunstwerke (ohne Werke anerkannter Künstler)	15
6.19.6	Waagen (Obst-, Gemüse-, Fleisch u.ä.)	11
6.19.7	Rohrpostanlagen	10
<b>7</b>	<b>Sonstige Anlagegüter</b>	
7.1	Betonkleinmischer	6
7.2	Reinigungsgeräte	
7.2.1	Bohnermaschinen	8
7.2.2	Desinfektionsgeräte	10
7.2.3	Geschirr- und Gläserpülmaschinen	7
7.2.4	Hochdruckreiniger (Dampf- und Wasser-)	8
7.2.5	Industriestaubsauger	7
7.2.6	Kehrmaschinen	9
7.2.7	Räumgeräte	9
7.2.8	Sterilisatoren	10
7.2.9	Teppichreinigungsgeräte (transportabel)	7
7.2.10	Waschmaschinen	10
7.2.11	Bautrocknungs- und Entfeuchtungsgeräte	5
7.3	Wäschetrockner	8

Fundstelle	Anlagegüter	Nutzungsdauer i.J.
------------	-------------	-----------------------

7.4	Waren- und Dienstleistungsautomaten	
7.4.1	Getränkeautomaten, Leergutautomaten	7
7.4.2	Warenautomaten	5
7.4.3	Zigarettenautomaten	8
7.4.4	Passbildautomaten	5
7.4.5	Visitenkartenautomaten	5
7.5	Unterhaltungsautomaten	
7.5.1	Geldspielgeräte (Spielgeräte mit Gewinnmöglichkeit)	4
7.5.2	Musikautomaten	8
7.5.3	Videoautomaten	6
7.5.4	sonstige Unterhaltungsautomaten (z.B. Flipper)	5
7.6	Fahnenmasten	10
7.7	Kühlschränke	10
7.8	Laborgeräte (Mikroskope, Präzisionswaagen u.ä.)	13
7.9	Mikrowellengeräte	8
7.10	Rasenmäher	9
7.11	Toilettenkabinen und Toilettenwagen	9
7.12	Zentrifugen	10

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Abfüllanlagen	10	5.22
Abgasmessgeräte (für Kfz)	8	3.3.2
Abgasmessgeräte (sonstige)	8	3.3.2
Abkantmaschinen	13	5.27
Abrichtmaschinen	13	5.1
Abscheider, Fett-	5	6.7
Abscheider, Magnet-	6	6.8
Abscheider, Nass-	5	6.9
Abspielgeräte, Video-	7	6.14.4
Abzugsvorrichtungen	14	3.10.5
Adressiermaschinen	8	6.14.1
Akkumulatoren	10	3.1.3
Aktenvernichter	8	6.14.13
Alarmanlagen	11	3.10.6
Anhänger	11	4.2.6
Anleimmaschinen	13	5.27
Anspitzmaschinen	13	5.27
Antennenmasten	10	6.13.5
Arbeitsbühnen, mobil	11	3.4.4.2
Arbeitsbühnen, stationär	15	3.4.4.1
Arbeitszelte	6	6.12
Ätzmaschinen	13	5.27
Audiogeräte	7	6.14.4
Aufbauten, Wechsel-	11	4.2.6
Aufbereitungsanlagen, Wasser-	12	3.1.10
Auflieger	11	4.2.6
Aufzüge, mobil	11	3.4.4.2
Aufzüge, stationär	15	3.4.4.1
Außenbeleuchtung	19	2.4



<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Automaten, Geldspiel-	4	7.5.1
Automaten, Getränke-	7	7.4.1
Automaten, Leergut-	7	7.4.1
Automaten, Musik-	8	7.5.2
Automaten, Passbild-	5	7.4.4

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Automaten, Unterhaltungs- (Video-)	6	7.5.3
Automaten, Visitenkarten-	5	7.4.5
Automaten, Waren-	5	7.4.2
Automaten, Zigaretten-	8	7.4.3
Autotelefone	5	6.13.2.2
Autowaschanlagen	10	3.10.4
Autowaschstraßen	10	3.10.4
Bahnen, Hänge-	14	3.4.1
Bahnen, Rollen-	14	3.4.1
Bahnkörper (nach gesetzl. Vorschriften)	33	3.4.2.1
Bahnkörper (sonstige)	15	3.4.2.2
Ballone, Heißluft-	5	4.3.3
Bänder, Förder-	14	3.4.1
Bänder, Platten-	14	3.4.1
Bänder, Transport-	14	3.4.1
Banderoliermaschinen	8	5.26
Baracken	16	1.5
Barkassen	20	4.4.1
Baubuden	8	1.6
Baucontainer	10	3.6
Bautrocknungsgeräte	5	7.2.11
Bauwagen	12	4.2.10
Beleuchtung, Straßen- bzw. Außen-	19	2.4
Belüftungsgeräte (mobil)	10	6.6
Bepflanzungen in Gebäuden	10	6.18
Beschallungsanlagen	9	6.14.5
Beschichtungsmaschinen	13	5.27
Betonkleinmischer	6	7.1
Betonmauer	17	2.3.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Betriebsfunkanlagen	11	6.13.4
Bewässerungsanlagen		2.7
Biegemaschinen	13	5.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Bierzelte	8	1.7
Bildschirme	3	6.14.3.2
Blockheizkraftwerke	10	3.1.4
Bohnermaschinen	8	7.2.1
Bohrhämmer	7	5.4
Bohrmaschinen, mobil	8	5.3.2
Bohrmaschinen, stationär	16	5.3.1
Brennstofftanks	25	3.10.3
Brücken, Schilder-	10	2.5
Brücken, Straßen- (Holz)	15	2.2.2
Brücken, Straßen- (Stahl und Beton)	33	2.2.1
Brücken, Wege- (Holz)	15	2.2.2
Brücken, Wege- (Stahl und Beton)	33	2.2.1
Brückenwaagen	20	3.10.1
Brunnen	20	2.7.1
Buden, Bau-	8	1.6
Buden, Verkaufs-	8	6.17
Bühnen, Arbeits- (mobil)	11	3.4.4.2
Bühnen, Arbeits- (stationär)	15	3.4.4.1
Bühnen, Hebe- (mobil)	11	3.4.4.2
Bühnen, Hebe- (stationär)	15	3.4.4.1
Bulldog	12	4.2.4
Bürocontainer	10	3.6
Büromaschinen		6.14
Büromöbel	13	6.15
Bürstmaschinen	10	5.5
Cassettenrecorder	7	6.14.4
CD-Player	7	6.14.4
Computer, Personal-	3	6.14.3.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Container, Bau-	10	3.6
Container, Büro-	10	3.6

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Container, Transport-	10	3.6
Container, Wohn-	10	3.6
Dampferzeugung	15	3.1.1
Dampfhochdruckreiniger	8	7.2.4
Dampfkessel	15	3.1.1
Dampfmaschinen	15	3.1.1
Dampfturbinen	19	3.1.2
Datenverarbeitungsanlagen		6.14.3
Desinfektionsgeräte	10	7.2.2
Dienstleistungsautomaten		7.4
Drahtzaun	17	2.3.2
Drainagen (aus Beton oder Mauerwerk)	33	2.7.2.1
Drainagen (aus Ton oder Kunststoff)	13	2.7.2.2
Drehbänke	16	5.6
Drehflügler	19	4.3.2
Drehscheiben (nach gesetzlichen Vorschriften)	33	3.4.2.1
Drehscheiben (sonstige)	15	3.4.2.2
Drucker	3	6.14.3.2
Druckkessel	15	3.1.9
Druckluftanlagen	12	3.1.13
Druckmaschinen	13	5.27
EC-Kartenleser	8	6.14.14
Elektrokarren	8	4.5
Elevatoren	14	3.4.1
Eloxiermaschinen	13	5.27
Emissionsmessgeräte	8	3.3.2
Emissionsmessgeräte (für Kfz)	8	3.3.2
Emissionsmessgeräte (sonstige)	8	3.3.2
Entfettungsmaschinen	13	5.27

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Entfeuchtungsgeräte, Bau-	5	7.2.11
Entgratmaschinen	13	5.27
Enthärtungsanlagen, Wasser-	12	3.1.11

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Entlüftungsgeräte (mobil)	10	6.6
Entstaubungsvorrichtungen	14	3.10.5
Entwässerungsanlagen		2.7
Erodiermaschinen	13	5.27
Etikettiermaschinen	13	5.27
Fahnenmasten	10	7.6
Fahrbahnen (in Kies, Schotter, Schlacken)	9	2.1.2
Fahrbahnen (mit Packlage)	19	2.1.1
Fahrräder	7	4.2.2
Fahrzeuge		4
Fahrzeuge, Feuerwehr-	10	4.2.8.1
Fahrzeuge, Krankentransport-	6	4.2.8.2
Fahrzeuge, Rettungs-	6	4.2.8.2
Falzmaschinen	13	5.27
Färbmaschinen	13	5.27
Faschinen	20	2.6
Faxgeräte	6	6.13.3
Feilmaschinen	13	5.27
Fernschreiber	6	6.13.3
Fernseher	7	6.14.4
Fernsprechnebenstellenanlagen	10	6.13.1
Fettabscheider	5	6.7
Feuerwehrfahrzeuge	10	4.2.8.1
Filmgeräte	7	6.14.4
Fleischwaagen	11	6.19.6
Flipper	5	7.5.4
Flugzeuge unter 20 t höchstzulässigem Fluggewicht	21	4.3.1
Folienschweißgeräte	13	5.23
Förderbänder	14	3.4.1



<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Förderschnecken	14	3.4.1
Fotogeräte	7	6.14.4
Frankiermaschinen	8	6.14.1

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Fräsmaschinen, mobil	8	5.7.2
Fräsmaschinen, stationär	15	5.7.1
Funkanlagen	11	6.13.4
Funkerosionsmaschinen	7	5.8
Funktelefon	5	6.13.2.2
Galvanisiermaschinen	13	5.27
Gaststätteneinbauten	8	3.7
Gebläse, Heißluft- (mobil)	11	6.10
Gebläse, Kaltluft- (mobil)	11	6.10
Gebläse, Sandstrahl-	9	5.16
Geldprüfgeräte	7	6.14.12
Geldsortiergeräte	7	6.14.12
Geldspielgeräte (Spielgeräte mit Gewinnmöglichkeit)	4	7.5.1
Geldwechselgeräte	7	6.14.12
Geldzählgeräte	7	6.14.12
Gelenkwagen-Waggons	25	4.1
Gemüsewaagen	11	6.19.6
Generatoren, Strom-	19	3.1.2
Gerüste, mobil	11	3.4.4.2
Gerüste, stationär	15	3.4.4.1
Geschirrspülmaschinen	7	7.2.3
Getränkeautomaten	7	7.4.1
Gießmaschinen	13	5.27
Gläserpülmaschinen	7	7.2.3
Gleichrichter	19	3.1.2
Gleisanlagen (nach gesetzlichen Vorschriften)	33	3.4.2.1
Gleisanlagen (sonstige)	15	3.4.2.2
Golfplätze	20	2.9
Graviermaschinen	13	5.27

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Großrechner	7	6.14.3.1
Grünanlagen	15	2.8
Grundstückseinrichtungen		2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Hallen in Leichtbauweise	14	1.1
Hallen, Kühl-	20	1.4
Hallen, Squash-	20	1.2
Hallen, Tennis-	20	1.2
Hallen, Tragluft-	10	1.3
Handy	5	6.13.2.2
Hängebahnen	14	3.4.1
Härtemaschinen	13	5.27
Häuser, Pumpen-	20	1.8
Hebebühnen, mobil	11	3.4.4.2
Hebebühnen, stationär	15	3.4.4.1
Heftmaschinen	13	5.27
Heißluftanlagen	14	3.1.8
Heißluftballone	5	4.3.3
Heißluftgebläse (mobil)	11	6.10
Heizgeräte, Raum- mobil	9	6.11
Hobelmaschinen, mobil	9	5.9.2
Hobelmaschinen, stationär	16	5.9.1
Hochdruckreiniger	8	7.2.4
Hochgeschwindigkeitszüge	25	4.1
Hochregallager	15	3.5
Hofbefestigungen (in Kies, Schotter, Schlacken)	9	2.1.2
Hofbefestigungen (mit Packlage)	19	2.1.1
Holzzaun	5	2.3.1
Hublifte, mobil	11	3.4.4.2
Hublifte, stationär	15	3.4.4.1
Hubschrauber	19	4.3.2
Hubwagen	8	4.5
Industriestaubsauger	7	7.2.5

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Kabinen, Toiletten-	9	7.11
Kälteanlagen	14	3.1.8
Kaltluftgebläse (mobil)	11	6.10

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Kameras	7	6.14.4
Karren, Elektro-	8	4.5
Kartenleser (EC-, Kredit-)	8	6.14.14
Kassen, Registrier-	6	6.14.7
Kassettenrecorder	7	6.14.4
Kehrmaschinen	9	7.2.6
Kessel einschl. Druckkessel	15	3.1.9
Kessel, Druck-	15	3.1.9
Kessel, Druckwasser-	15	3.1.9
Kessel, Wasser-	15	3.1.9
Kesselwagen	25	4.1
Kipper	9	4.2.3
Kläranlagen mit Zu- u. Ableitung	20	2.7.3
Kleintraktoren	8	4.2.5
Klimageräte (mobil)	11	6.5
Kombiwagen	6	4.2.1
Kommunikationsendgeräte, allgemein	8	6.13.2.1
Kompressoren	14	3.1.8
Kopiergeräte	7	6.14.10
Krafterzeugungsanlagen		3.1
Kraftwagen, Personen-	6	4.2.1
Kraft-Wärmekopplungsanlagen (Blockheizkraftwerke)	10	3.1.4
Krananlagen (ortsfest o.a. Schienen)	21	3.4.3.1
Krananlagen (sonstige)	14	3.4.3.2
Krankentransportfahrzeuge	6	4.2.8.2
Kreditkartenleser	8	6.14.14
Kühleinrichtungen	8	6.4
Kühlhallen	20	1.4
Kühlschränke	10	7.7

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Kunstwerke (ohne Werke anerkannter Künstler)	15	6.19.5
Kuvertiermaschinen	8	6.14.1
Laboreinrichtungen	14	6.1
Laborgeräte	13	7.8

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Lackiermaschinen	13	5.27
Ladeaggregate	19	3.1.2
Ladeneinbauten	8	3.7
Ladeneinrichtungen	8	6.2
Laderampen	25	1.11
Lager, Hochregal-	15	3.5
Lagereinrichtungen	14	6.1
Laptops	3	6.14.3.2
Lastkraftwagen	9	4.2.3
Lautsprecher	7	6.14.4
Leergutautomaten	7	7.4.1
Leichtbauhallen	14	1.1
Leinwände	8	6.14.6
Leser, Karten-	8	6.14.14
Lichtreklame	9	3.8
Lifte, Hub-, mobil	11	3.4.4.2
Lifte, Hub-, stationär	15	3.4.4.1
LKW	9	4.2.3
Lokomotiven	25	4.1
Loren	25	4.1
Löschwasserteiche	20	2.7.4
Lötgeräte	13	5.20
Luftfahrzeuge		4.3
Luftschiffe	8	4.3.4
Magnetabscheider	6	6.8
Materialprüfgeräte	10	3.3.3
Mess- und Regeleinrichtungen		3.3
Messeinrichtungen (allgemein)	18	3.3.1
Messestände	6	6.3



<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Messgeräte, Abgas-	8	3.3.2
Messgeräte, Emissions- (für Kfz)	8	3.3.2
Messgeräte, Emissions- (sonstige)	8	3.3.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Mikroskope	13	7.8
Mikrowellengeräte	8	7.9
Mischer, Betonklein-	6	7.1
Mobilfunkendgeräte	5	6.13.2.2
Monitore	7	6.14.4
Motorräder	7	4.2.2
Motorroller	7	4.2.2
Musikautomaten	8	7.5.2
Nassabscheider	5	6.9
Nebenstellenanlagen, Fernsprech-	10	6.13.1
Nietmaschinen	13	5.27
Notebooks	3	6.14.3.2
Notstromaggregate	19	3.1.2
Obstwaagen	11	6.19.6
Omnibusse	9	4.2.7
Organisationsmittel		6.14
Orientierungssysteme	10	2.5
Overhead-Projektoren	8	6.13.6
Paginiermaschinen	8	6.14.2
Panzerschränke	23	6.19.2
Parkplätze (in Kies, Schotter, Schlacken)	9	2.1.2
Parkplätze (mit Packlage)	19	2.1.1
Passbildautomaten	5	7.4.4
Peripheriegeräte (Drucker, Scanner, Bildschirme u.ä)	3	6.14.3.2
Personalcomputer	3	6.14.3.2
Personenkraftwagen	6	4.2.1
Photovoltaikanlagen	20	3.1.6
Plattenbänder	14	3.4.1
Poliermaschinen, mobil	5	5.10.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Poliermaschinen, stationär	13	5.10.1
Pontons	30	4.4.2
Portalwaschanlagen	10	3.10.4

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Präsentationsgeräte	8	6.14.6
Präzisionswaagen	13	7.8
Pressen	14	5.11
Pressluftschlämmer	7	5.4
Projektoren, Overhead-	8	6.14.6
Prüfgeräte, Geld-	7	6.14.12
Pumpenhäuser	20	1.8
Räder, Fahr-	7	4.2.2
Räder, Motor-	7	4.2.2
Radios	7	6.14.4
Rampen, Lade-	25	1.11
Rasenmäher	9	7.10
Räumgeräte	9	7.2.7
Raumheizgeräte (mobil)	9	6.11
Recorder	7	6.14.4
Regeleinrichtungen (allgemein)	18	3.3.1
Registrierkassen	6	6.14.7
Reinigungsanlagen, Wasser-	11	3.1.12
Reinigungsgeräte		7.2
Reinigungsgeräte, fahrbar	9	7.2.6
Reinigungsgeräte, Teppich-	7	7.2.9
Reiseomnibusse	9	4.2.7
Reißwölfe (Aktenvernichter)	8	6.14.13
Rettungsfahrzeuge	6	4.2.8.2
Rohrpostanlagen	10	6.19.7
Rollenbahnen	14	3.4.1
Roller, Motor-	7	4.2.2
Rückgewinnungsanlagen	10	3.2
Rüttelplatten	11	5.13

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Sägen aller Art, mobil	8	5.14.2
Sägen aller Art, stationär	14	5.14.1
Sandstrahlgebläse	9	5.16

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Sattelschlepper	9	4.2.3
Scanner	3	6.14.3.2
Schalhäuser	20	1.8
Schaufensteranlagen	8	3.7
Schaukästen	9	3.9
Scheren, mobil	8	5.18.2
Scheren, stationär	13	5.18.1
Schienenfahrzeuge	25	4.1
Schilderbrücken	10	2.5
Schleifmaschinen, mobil	8	5.17.2
Schleifmaschinen, stationär	15	5.17.1
Schlepper	12	4.2.4
Schlepper, Sattel-	9	4.2.3
Schnecken, Förder-	14	3.4.1
Schneidemaschinen, mobil	8	5.18.2
Schneidemaschinen, stationär	13	5.18.1
Schornsteine (aus Mauerwerk o. Beton)	33	1.10.1
Schornsteine (aus Metall)	10	1.10.2
Schränke, Kühl-	10	7.7
Schränke, Panzer-	23	6.19.2
Schränke, Stahl-	14	6.19.1
Schreibmaschinen	9	6.14.8
Schuppen	16	1.5
Schweißgeräte	13	5.20
Schweißgeräte, Folien-	13	5.23
Segelyachten	20	4.4.3
Shredder	6	5.19
Signalanlagen (nach gesetzlichen Vorschriften)	33	3.4.2.1
Signalanlagen (sonstige)	15	3.4.2.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Silobauten (Beton)	33	1.9.1
Silobauten (Kunststoff)	17	1.9.3
Silobauten (Stahl)	25	1.9.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Solaranlagen	10	3.1.7
Sonderfahrzeuge		4.2.8
Sonstige Unterhaltungsautomaten (z.B. Flipper)	5	7.5.4
Sortiergeräte, Geld-	7	6.14.12
Speicher, Wasser-	20	2.7.5
Speisewasseraufbereitungsanlagen	12	3.1.11
Spezialwagen	25	4.1
Sprinkleranlagen	20	3.10.7
Spritzgussmaschinen	13	5.21
Spülmaschinen, Geschirr-	7	7.2.3
Squashhallen	20	1.2
Stahlschränke	14	6.19.1
Stahlpundwände	20	2.6
Stampfer	11	5.13
Stände, Verkaufs-	8	6.17
Stanzen	14	5.11
Stapler	8	4.5
Staubsauger, Industrie-	7	7.2.5
Stauchmaschinen	10	5.12
Stempelmaschinen	8	5.25
Sterilisatoren	10	7.2.8
Straßenbeleuchtung	19	2.4
Straßenbrücken (Holz)	15	2.2.2
Straßenbrücken (Stahl und Beton)	33	2.2.1
Straßenfahrzeuge		4.2
Stromerzeugung	19	3.1.2
Stromgeneratoren	19	3.1.2
Stromumformer	19	3.1.2
Tankanlagen, Treib- und Schmierstoff-	14	3.10.2



<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Tanks, Brennstoff-	25	3.10.3
Teiche, Löschwasser-	20	2.7.4
Telefone, Auto-	5	6.13.2.2

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Telekommunikationsanlagen		6.13
Tennishallen	20	1.2
Teppiche, hochwertige (ab 1.000,- DM/m <sup>2</sup> )	15	6.19.4.2
Teppiche, normale	8	6.19.4.1
Teppichreinigungsgeräte (transportabel)	7	7.2.9
Textendinrichtungen	6	6.13.3
Theken, Verkaufs-	10	6.16
Toilettenkabinen	9	7.11
Toilettenwagen	9	7.11
Trafostationshäuser	20	1.8
Traglufthallen	10	1.3
Traktoren	12	4.2.4
Traktoren, Klein-	8	4.2.5
Transportanlagen		3.4
Transportbänder	14	3.4.1
Transportcontainer	10	3.6
Trennmaschinen, mobil	7	5.15.2
Trennmaschinen, stationär	10	5.15.1
Tresoranlagen	25	6.19.3
Tresore	23	6.19.2
Trockner, Wäsche-	8	7.3
Trocknungsgeräte, Bau-	5	7.2.11
Überwachungsanlagen	11	3.10.6
Ultraschallgeräte (nicht medizinisch)	10	3.3.4
Umzäunungen		2.3
Unterhaltungsautomaten, Musik-	8	7.5.2
Unterhaltungsautomaten, sonstige (z.B. Flipper)	5	7.5.4
Unterhaltungsautomaten, Video-	6	7.5.3
Ventilatoren	14	3.1.8

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Verkaufsbuden	8	6.17
Verkaufsstände	8	6.17
Verkaufstheken	10	6.16

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Vermessungsgeräte, elektronisch	8	3.3.5.1
Vermessungsgeräte, mechanisch	12	3.3.5.2
Verpackungsmaschinen	13	5.23
Verstärker	7	6.14.4
Vervielfältigungsgeräte	7	6.14.10
Videoautomaten	6	7.5.3
Videogeräte	7	6.14.4
Visitenkartenautomaten	5	7.4.5
Vitrinen	9	3.9
Waagen (Obst-, Gemüse-, Fleisch- u.ä.)	11	6.19.6
Waagen, Brücken-	20	3.10.1
Waagen, Präzisions-	13	7.8
Wagen, Bau-	12	4.2.10
Wagen, Hub-	8	4.5
Wagen, Kessel-	25	4.1
Wagen, Kombi-	6	4.2.1
Wagen, Lastkraft-	9	4.2.3
Wagen, Personenkraft-	6	4.2.1
Wagen, Spezial-	25	4.1
Wagen, Toiletten-	9	7.11
Wagen, Wohn-	8	4.2.9
Waggons	25	4.1
Warenautomaten	5	7.4.2
Wärmetauscher	15	3.1.14
Waschanlagen, Portal-	10	3.10.4
Wäschetrockner	8	7.3
Waschmaschinen	10	7.2.10
Waschstraßen, Auto-	10	3.10.4
Wasseraufbereitungsanlagen	12	3.1.10

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Wasserenthärtungsanlagen	12	3.1.11
Wasserfahrzeuge		4.4
Wasserhochdruckreiniger	8	7.2.4

<b>ANLAGEGÜTER alphabetisch</b>	<b>Nutzungsdauer (i.J.)</b>	<b>FUNDSTELLE</b>
Wasserreinigungsanlagen	11	3.1.12
Wasserspeicher	20	2.7.5
Wechselaufbauten	11	4.2.6
Wechselgeräte, Geld-	7	6.14.12
Wegebrücken (Holz)	15	2.2.2
Wegebrücken (Stahl und Beton)	33	2.2.1
Weichen (nach gesetzlichen Vorschriften)	33	3.4.2.1
Weichen (sonstige)	15	3.4.2.2
Werkstatteinrichtungen	14	6.1
Winden, mobil	11	3.4.4.2
Winden, stationär	15	3.4.4.1
Windkraftanlagen	16	3.1.5
Wohncontainer	10	3.6
Wohnmobile	8	4.2.9
Wohnwagen	8	4.2.9
Workstations	3	6.14.3.2
Yachten, Segel-	20	4.4.3
Zählgeräte, Geld-	7	6.14.12
Zapfanlagen, Treib- und Schmierstoff-	14	3.10.2
Zeichengeräte, elektronisch	8	6.14.9.1
Zeichengeräte, mechanisch	14	6.14.9.2
Zeiterfassungsgeräte	8	6.14.11
Zelte, Arbeits-	6	6.12
Zelte, Bier-	8	1.7
Zentrifugen	10	7.12
Ziegelmauer	17	2.3.2
Zigarettenautomaten	8	7.4.3
Züge, Hochgeschwindigkeits-	25	4.1
Zusammentragmaschinen	12	5.24

